Контракт
на оказание услуг по организации питания
обучающихся
ИКЗ 203021300242902570100100600056290000

г.Бирск «11» 01 2021 г.

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Основная общеобразовательная школа имени З.Н.Нуриева села Верхнелачентау муниципального района Бирский район Республики Башкортостан, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Бахтыгареевой Азалии Хакимовны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и и Индивидуальный предприниматель Верещагин Андрей Аркадьевич, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», действующий на основании Устава, вместе именуемые – «Стороны», и каждый в отдельности «Сторона», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон о контрактной системе), и на основании *протокола подведения итогов* "Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся" (№ извещения 0301300203020000003) *от 29.12.2020 года № Б/Н* заключили настоящий муниципальный контракт, именуемый в дальнейшем «Контракт», о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. Исполнитель обязуется по Заданию Заказчика (приложение № 1 к Контракту) оказать услуги по организации горячего питания обучающихся (Муниципального казенного общеобразовательного учреждения Основная общеобразовательная школа имени З.Н.Нуриева села Верхнелачентау муниципального района Бирский район Республики Башкортостан) (далее - услуги) согласно примерному меню, разработанному Государственным комитетом Республике Башкортостан по торговле и защите прав потребителей совместно с Министерством образования Республики Башкортостан и согласованному с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Башкортостан (приложение № 2 к Контракту), в соответствии с национальными стандартами Российской Федерации, межгосударственными стандартами, требованиями СанПиН, ГОСТ, ТУ, Техническими регламентами Таможенного союза и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации, а Заказчик обязуется принять и оплатить эти услуги.

1.2. Объем и содержание услуг определяется Заданием Заказчика (приложение № 1 к Контракту), расчетом стоимости услуг.

1.3. Услуга оказывается в соответствии с графиком выдачи готовых блюд согласно Приложению №1 к Контракту.

Согласно Федеральному закону от 26.12.2008 №294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» Исполнитель должен уведомить о начале оказания услуг общественного питания уполномоченный орган государственного контроля (надзора).

2. Цена Контракта и порядок расчетов

2.1. Цена контракта (далее - цена контракта) составляет 286100,00 (Двести восемьдесят шесть тысяч сто рублей) 00 копеек, без НДС.

Аванс не предусмотрен.

Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

Цена оказываемых услуг указана с учетом всех расходов на организацию питания, включая цену продуктов питания, поставку, транспортные расходы по доставке, стоимость всех необходимых погрузочно-разгрузочных работ и иные расходы, а также уплату налогов, сборов, таможенных пошлин, страхования и других обязательных платежей, установленных законодательством Российской Федерации. Цена Контракта является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных п. 2.5, п. 2.6. Контракта.

2.2. Источник финансирования:

за счет средств Федерального бюджета Российской Федерации_____

регионального бюджета Республики Башкортостан_____

местного бюджета_____.

2.3. Оплата по Контракту осуществляется по безналичному расчету - путем перечисления Заказчиком денежных средств на банковский счет Исполнителя, указанный в Контракте, в следующем порядке:

- расчет по факту оказания услуг осуществляется исходя из объема фактически оказанных услуг, осуществленного в отчетном периоде в течение 30 дней с даты подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки оказанных услуг, счета-фактуры.

2.4. Датой (днем) оплаты Контракта Стороны считают дату (день) списания денежных средств с лицевого счета Заказчика.

2.5. Цена Контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных Контрактом объема услуг и иных условий исполнения Контракта.

2.6. Цена Контракта может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом изменение цены Контракта осуществляется пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом объема услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта, исходя из цены единицы услуги.

В случаях, предусмотренных пунктом 6 статьи 161 Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных до Заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств. При этом Заказчик в ходе исполнения Контракта обеспечивает согласование новых условий Контракта, в том числе цены и (или) сроков исполнения контракта и (или) объема услуги, предусмотренных контрактом.

2.7. В течение _____ (_____) рабочих дней с даты оплаты Заказчиком Услуг, оказанных в отчетном периоде, Исполнитель представляет Заказчику Акт сверки взаимных расчетов (два экз.) Заказчик должен подписать, заверить печатью (при наличии) и возвратить один экземпляр Акта сверки взаимных расчетов Исполнителю или предоставить мотивированные возражения по поводу достоверности содержащейся в нем информации в течение _____ (_____) рабочих дней с даты его получения.

3. Сроки и место оказания услуг

3.1. Сроки оказания услуг начало: с момента публикации итогового протокола, но не ранее «11» января 2021 года, окончание: «31» декабря 2021 г.

3.2. Место оказания услуг определено в приложении №1 к Контракту.

В целях оказания услуг, являющихся объектом настоящего контракта, Исполнителю предоставляется право пользования помещениями, технологическим

оборудованием и предметами материально-технического оснащения, необходимыми для организации питания, переданными Заказчиком в пользование Исполнителю на условиях договора аренды, предусматривающие переход прав пользования в отношении государственного/муниципального имущества Заказчика с соблюдением требований статьи 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 года №135-ФЗ «О защите конкуренции» (с возмещением Исполнителем коммунальных и эксплуатационных расходов), а также технологического оборудования и имущества имеющегося в наличии в пищеблоке Заказчика.

4. Права Сторон

4.1. Заказчик по Контракту вправе:

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств, а также своевременного устранения выявленных недостатков.

4.1.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежаще оформленных документов, подтверждающих исполнение принятых им обязательств, указанных в разделе 2 Контракта, а также поименованных в Задании Заказчика (Приложение № 1 к Контракту).

4.1.3. При обнаружении недостатков оказанных услуг требовать от Исполнителя их своевременного устранения.

4.1.4. В любое время проверять ход и качество услуг, оказываемых Исполнителем.

4.1.5. Привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями, для подтверждения качества продуктов питания, оказываемой услуги.

4.1.6. Направить продукты питания на экспертизу, в том числе лабораторные испытания, с целью проверки качества продуктов питания.

4.1.7. Не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества.

4.1.8. Обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

4.1.9. При направлении в суд искового заявления с требованием о расторжении Контракта, в том числе заявлять требования об оплате неустойки (штрафа, пени), рассчитанной в соответствии с положениями законодательства Российской Федерации и условиями Контракта, если на момент подачи такого заявления имелись основания для взыскания неустойки и такая неустойка не была удержана в соответствии с п. 10.16. Контракта.

4.1.10. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.2. Исполнитель по Контракту вправе:

4.2.1. Требовать своевременной приемки надлежаще оказанных услуг.

4.2.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг.

4.2.3. Присутствовать на всех этапах оказания Услуг.

4.2.4.Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.3 Исполнитель гарантирует:

4.3.1 Соответствие требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации к лицам, осуществляющим оказание услуг, являющихся объектом закупки.

4.3.2. Обеспечение отсутствия недоимки по налогам, сборам, страховым взносам, пеням, штрафам, процентам, подлежащим уплате в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5. Обязанности Сторон

5.1. Заказчик по Контракту обязан:

5.1.1. Осуществлять контроль за исполнением условий Контракта, в том числе сроков оказания услуг, качества оказания услуг, проверки их соответствия условиям Контракта и приложений к нему.

5.1.2. Утверждать примерное меню, разработанное Исполнителем, согласно меню в соответствии с Приложением № 2 к Контракту и имеющее экспертное заключение о его соответствии, выданное Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Башкортостан.

5.1.3. Сообщать Исполнителю в случае обнаружения при осуществлении контроля и надзора за процессом выполнения услуги отступлений от условий настоящего Контракта или иных недостатков.

5.1.4. Предоставлять Исполнителю:

– сведения о категориях обучающихся, в том числе сведения о количестве детей с заболеваниями, сопровождающимися в ограничении питания;

– заявки с указанием количества питающихся до 12-00 часов рабочего дня, предшествующего дню оказания услуги. В случае изменения количество питающихся или отказа от заявки предоставить корректировку заявки до 08.30 часов дня оказания услуги;

– режим работы столовой по дням и часам, своевременно утвержденный график питания. При необходимости изменения этого графика Заказчик ставит в известность Исполнителя не позднее, чем за 2 рабочих дня;

– сведения об установленных предельных значениях (лимитах) потребления электрической энергии, холодной и горячей воды. (при наличии электро и водосчетчиков).

5.1.5. Ежедневно участвовать в бракераже продукции в составе бракеражной комиссии, в порядке согласно Санитарных правил СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45.

5.1.6. В случае наступления обстоятельств, препятствующих исполнению Контракта, предупредить Исполнителя в течение 48 часов с момента их наступления.

5.1.7. Обеспечить беспрепятственный проезд к местам разгрузки.

5.1.8. Осмотреть продукты питания и принять оказанные услуги.

5.1.9. Произвести оплату на основании подписанного Акта сдачи-приемки оказанных услуг, а также представленных документов в соответствии с разделом 2 Контракта.

5.1.10. Оказывать содействие в оказываемой услуге.

5.1.11. Осуществлять организационную работу по вопросам питания. Назначать и контролировать ответственных лиц, на которых возложены обязанности учёта и контроля организации питания и пропаганды гигиенических основ питания.

5.1.12. Размещать информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню на Интернет-ресурсах образовательного учреждения.

5.1.13. Предоставить производственные и складские помещения, в том числе пищеблок, торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование на условиях договора аренды, предусматривающего переход прав пользования в отношении государственного/муниципального имущества Заказчика в соответствии с перечнем (согласно Акту передачи помещения, Акту передачи имущества).

5.1.14. Назначить в день заключения Контракта ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по Контракту и передать Исполнителю информацию об ответственном лице, письменно лично либо заказным письмом с

уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Исполнителя. Должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица_____.

5.1.15. Обеспечить дежурство работников в обеденном зале в период отпуска питания.

5.1.16. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства.

5.2. Исполнитель по Контракту обязан:

5.2.1. Оказать услуги в соответствии с принятыми на себя обязательствами и руководствуясь нормативными правовыми актами, указанными в Задании Заказчика (Приложение № 1 к Контракту), Разделе №1 «Описание объекта закупки» Техническое задание конкурсной документации.

5.2.2. Использовать при организации питания методические рекомендации «О применении единого стандарта по организации питания обучающихся в образовательных организациях Республики Башкортостан» утвержденный Государственным комитетом Республики Башкортостан по торговле и защите прав потребителей (Приложение № 6 к Контракту).

5.2.3. Принять производственные и складские помещения, в том числе пищеблок, торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование на условиях договора аренды, предусматривающего переход прав пользования в отношении государственного/муниципального имущества Заказчика в соответствии с перечнем (согласно Акту передачи помещения, Акту передачи имущества по форме согласно Приложения № 4 к Контракту).

Возместить коммунальные и эксплуатационные расходы по содержанию переданного в безвозмездное пользование имущества.

Коммунальные расходы в соответствии с показаниями счетчиков (в случае отсутствия приборов учета, оплата производится пропорционально занимаемой площади переданной по договору безвозмездного пользования, к общей площади здания (кв.м), в котором оказываются услуги.), расходы по содержанию и техническому обслуживанию имущества по Договору на возмещение коммунальных и эксплуатационных расходов по содержанию переданного в арендное пользование имущества.

5.2.4. Согласовывать с Заказчиком примерное меню, в том числе примерное меню для детей страдающими заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (Приложение № 2 к Контракту), которое должно соответствовать требованиям действующего законодательства, в течение 10 (десяти) дней с момента заключения Контракта в следующем порядке:

- до начала оказания услуг Заказчику предоставить согласованное с территориальным органом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Башкортостан (далее – Роспотребнадзор РБ), примерное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение № 3);

- примерное меню должно быть разработано на основе утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ от 18 мая 2020 г. № МР 2.4.0179-20 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», от 30 декабря 2019 г. МР 2.4.0162-19 «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации» с учетом указанных выше Правил;

- в меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие два-три дня (п. п. 6.5, 6.6, 6.13 Правил);

- в случае непредвиденных обстоятельств (в случае отсутствия продуктов для приготовления блюда) допускается замена одного дня из цикличного меню на другой, не

допускается замена одного блюда на другое, при этом меню должно быть исполнено полностью, согласно перечню каждого дня.

5.2.5. Вывешивать ежедневно в обеденном зале утвержденное руководителем Заказчика меню с указанием всей информации для потребителя в соответствии с требованиями действующих нормативных актов, в том числе с указанием наименований и выходов готовых блюд и изделий, энергетической и пищевой ценности.

5.2.6. Осуществлять профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности блюд с этой целью выполнить следующее.

5.2.6.1. Включить в меню для дополнительного обогащения рациона микронутриентами специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, или осуществить витаминизацию третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

5.2.6.2. Витаминизацию блюд проводить под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иного ответственного лица).

5.2.6.3. Не допускать подогрев витаминизированной пищи.

5.2.6.4. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

5.2.7. Производить отпуск готовой продукции обучающимся согласно графику питания и по весу с выходом блюд и количеством порций в соответствии с заявкой Заказчика.

5.2.8. Не допускать замены горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

5.2.9. Ежедневно участвовать в бракераже готовой продукции в составе бракеражной комиссии, в порядке согласно Санитарных правил СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45.

Суточная проба отбирается за счет Исполнителя в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. отбирают поштучно, целиком (в объеме одной порции).

5.2.10. Обеспечить непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы, проводимой бракеражной комиссией.

5.2.11. Назначить в день заключения контракта ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по контракту и передать Заказчику информацию об ответственном лице письменно лично либо заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Заказчика. Должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица_____.

5.2.12. Организовать горячее питание учащихся по классам на переменах, в соответствии с графиком работы Заказчика.

5.2.13. При необходимости доукомплектовать пищеблок Заказчика оборудованием, инвентарем, мебелью, иным имуществом, необходимым Исполнителю для оказания услуг с обеспечением гарантии качества и безопасности;

5.2.14. Укомплектовать столовую достаточным количеством посуды, столовых приборов (в том числе контрольно-измерительными приборами, согласно ФЗ от 26.06.2008 г. № 102-ФЗ «Об обеспечении единицы измерений»), кухонного инвентаря.

5.2.15. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях и столовых. Содержать в надлежащем порядке обеденный зал в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (в том числе, обеспечить соответствующую уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи).

5.2.16. Обеспечить правильную и бережную эксплуатацию оборудования и помещений пищеблока Заказчика, с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности.

5.2.17. Производить своевременное техобслуживание и при необходимости ремонт технологического, сантехнического оборудования пищеблока в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регламентов, Технических паспортов.

5.2.18. В случае приведения в непригодность по вине Исполнителя помещений пищеблока, технологического и холодильного оборудования, инвентаря, мебели, иного имущества переданных Исполнителю для оказания Услуг, возмещает Заказчику стоимость основных средств, другого имущества по рыночной цене, действующей на момент установления такого факта.

5.2.19. Производить экономный расход электроэнергии и воды, а при наличии водо- и электросчетчиков, в пределах установленных Заказчиком лимитов.

5.2.20. Обеспечить ведение необходимой технологической и нормативной документации (технологических и технико-технологических карт, картотек блюд, инструкции по охране труда, инструкции по эксплуатации производственного оборудования в производственных помещений, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, меню-раскладки, ежедневное меню, программу производственного контроля, а также иных документов в соответствии с действующим законодательством)

5.2.21. Производить предварительное накрытие столов, в том числе сервировку приборами, подачу на столы: холодных закусок, горячих блюд, напитков, хлеба, кулинарных изделий.

5.2.22. Обеспечить оказание услуг квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией и имеющими действующие медицинские книжки и прививочные сертификаты с отметками о своевременном прохождении всех необходимых осмотров, обследований, прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению.

5.2.23. Отстранять от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки, установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, иными явными признаками заболеваний.

5.2.24. Контролировать состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.

5.2.25. Обеспечить предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов питания с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемических правил и норм, а также других норм и правил питания, выполняя все требования Задания Заказчика (приложение № 1).

5.2.26. Производить оперативный внутренний, производственный контроль всех этапов процесса получения, обработки продуктов питания, а также выдачи готовых блюд в соответствии с санитарно-эпидемиологическими и другими правилами и нормами.

5.2.27. Осуществлять за свой счет систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный контроль качества и безопасности приготовляемой пищи проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях в

номенклатуре, объеме и периодичности проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08, основываясь на принципах ХАССП согласно Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, принятый решением Комиссии Таможенного Союза от 9 декабря 2011 года № 880 «О безопасности пищевой продукции» с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством Российской Федерации..

5.2.28. Обеспечить транспортировку продуктов питания специализированным автотранспортом, в исправном и чистом состоянии, с обязательным проведением с установленной периодичностью санитарной обработки транспорта с применением моющих и дезинфицирующих средств, согласно действующим санитарным правилам.

5.2.29. Своими силами осуществлять погрузочно-разгрузочные работы. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

5.2.30. В соответствии с условиями Контракта своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта. Срок предоставления информации о ходе исполнения обязательств составляет 3 (три) рабочих дня с момента получения запроса Заказчика.

5.2.31. Предоставлять Заказчику по его требованию документы о качестве продуктов питания в соответствии с разделом 6 Контракта.

5.2.32. Обеспечивать проведение необходимых противопожарных мероприятий и мероприятий по технике безопасности, электробезопасности, а также надлежащее соблюдение законодательства об окружающей среде. Исполнитель несет полную ответственность за соблюдение указанных правил и требований сотрудниками столовой перед соответствующими органами государственного надзора.

5.2.33. Организовать своевременную утилизацию отходов, вывоз мусора, или возместить стоимость таких услуг Заказчику.

5.2.34. Обеспечивать использование производственных помещений и иного имущества, указанного в п. 5.1.6. Контракта, только для предоставления услуги по организации питания по данному Контракту.

5.2.35. Предоставлять Заказчику документы о качестве продуктов питания, из которых будет приготовлена пища в соответствии с разделом 6 Контракта, в том числе документы, подтверждающие соответствие продуктов питания, приготовленной пищи требованиям нормативных документов (декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации, документов о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы), сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость продуктов питания, результаты бракеражной оценки приготовленной пищи, результаты производственного контроля.

5.2.36. Обеспечить допуск должностных лиц и представителей Заказчика в помещения, в которых осуществляются технологические процессы, связанные с оказанием Услуг.

5.2.37. Устранить за свой счет все выявленные недостатки при оказании услуг. Исполнитель в случае установления расхождений с меню по качеству, наименованиям блюд или выхода порций, обеспечивает приготовление продукции общественного питания (горячее питание, выпечка) соответствующего наименования, качества, веса и количества в течение текущего дня, но не более 2-х часов.

Расходы, связанные с транспортировкой некачественной и опасной продукции, ее хранением, экспертизой, использованием или уничтожением, оплачиваются Исполнителем.

5.2.38. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства по Контракту.

5.2.39. Немедленно предупредить Заказчика и до получения от него указаний

приостановить оказание услуг при обнаружении возможных неблагоприятных для Заказчика последствий оказания услуг.

6. Качество используемого пищевого сырья и пищевой продукции, документы

6.1. Исполнитель доставляет Заказчику пищевую продукцию и пищевое сырье в упаковке (таре), обеспечивающей сохранность продуктов питания от всякого рода повреждений, загрязнений при перевозке различными видами транспорта.

6.2. Ассортимент и качество пищевой продукции и пищевого сырья, доставляемых в пищеблок Заказчика, должны соответствовать (*в зависимости от пищеблока каждого Заказчика):

– в пищеблок категории А (базовые организации школьного питания)

– в пищеблок категории Б (доготовочные организации общественного питания)

– в пищеблок категории В (буфет-раздаточную).

Исполнитель при организации горячего питания обучающихся должен не допускать к реализации продукты и блюда, поименованные в Приложении 7 к СанПиН 2.4.5.2409-08;

6.3. Исполнитель обеспечивает соблюдение условий хранения, транспортировки пищевых продуктов по параметрам температуры, влажности и светового режима в соответствии с требованиями, установленными изготовителем продукции и информации, нанесенной на маркировку, этикетку, листок вкладыш.

6.4. Качество продуктов питания должно соответствовать техническим регламентам, документам по стандартизации, а также требованиям, установленным Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также нормативным правовым актам РФ и РБ.

6.5. Качество продуктов питания и приготовленной пищи должно соответствовать утвержденным рецептурам, технологическим картам и обеспечивать безопасность жизни, здоровья потребителей, отвечать требованиям действующего законодательства Российской Федерации, предъявляемым требованиям.

6.6. Для подтверждения качества продуктов питания и приготовленной пищи должен осуществляться производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю предоставляются Заказчику не позднее (трех) рабочих дней с момента подписания указанных результатов.

6.7. Не допускается использование продуктов питания, содержащие генно-модифицированные организмы (ГМО), в соответствии положениями действующих нормативов питания для детей в том числе утвержденных ТР ТС 021/2011, ТР ТС 023/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013.

6.8. Продукты питания не должны содержать: пищевые добавки, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания в установленном порядке (Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011, принятый решением Комиссии Таможенного Союза от 9 декабря 2011 года № 880 «О безопасности пищевой продукции»).

6.9. Документы на продукты питания:

6.9.1. При доставке продуктов питания Исполнитель обязан на каждую партию продуктов питания надлежащим образом оформлять пакет товаросопроводительной документации, обеспечивающий прослеживаемость продуктов питания от изготовителя до конечного пункта доставки, включая: ветеринарно-сопроводительные документы (документы, подтверждающие проведение ветеринарно-санитарной экспертизы), декларацию о соответствии (или сведения о декларации соответствия включенные в сопроводительные документы к продукции), свидетельство о государственной регистрации (в случае, если продукты питания подлежит обязательной государственной регистрации на территории РФ), акты государственного карантинного фитосанитарного контроля Управления Россельхознадзора по Республике Башкортостан – на

подкарантинную продукцию растениеводства и подкарантинную продукцию, вывозимую из карантинной фитосанитарной зоны, заключения (протоколы лабораторных испытаний) на содержание нитратов, пестицидов и тяжелых металлов на товар местного производства (овощная продукция) иные документы.

Вся документация на поставляемый товар, подтверждающая качество товара, должна быть зарегистрирована на одном из следующих официальных сайтов в сети Интернет:

- декларация о соответствии, оформленная по единой форме (ТР ТС) для пищевых продуктов http://188.254.71.82/rds_ts_pub/; http://188.254.71.82/rds_rf_pub/;

- свидетельство о государственной регистрации специализированной продукции для детского питания http://rg.rcheph.by/default.aspx.

- ветеринарные сопроводительные документы, оформленные в соответствии с приказом Минсельхоза № 589 от 27.12.2016 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» в системе ФГИС «Меркурий» на подконтрольные товары, включенные в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденный приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 г. №648, из числа товаров, содержащихся в перечне подконтрольных товаров, установленном актом, составляющим право Евразийского экономического союза.

Товар должен быть зарегистрирован и разрешен к использованию на территории Российской Федерации.

7. Приемка пищевого сырья и пищевой продукции

7.1. Исполнитель принимает на себя обязательство по обеспечению использования пищевого сырья и пищевой продукции для оказания услуг в соответствии с требованиями действующего законодательства, в том числе по контролю за условиями транспортировки, исключающие загрязнение и порчу продуктов питания, соблюдению температурно-влажностных условий хранения в соответствии с нормативными требованиями, осуществляет контроль за поставками скоропортящихся продуктов питания в выше указанной части.

7.2. Пищевая продукция и пищевое сырье должны быть поставлены на склад, расположенный по адресу: 452477, Республика Башкортостан, Бирский район, с. Верхнелачентау, ул. Тукая, д.15.

7.3. Качество пищевой продукции и пищевого сырья проверяются на соответствие требованиям, предусмотренным разделом 6 Контракта.

7.4. В случае выявления недостатков и несоответствий пищевой продукции и пищевого сырья условиям Контракта Заказчик обязан отказаться от приемки пищевой продукции и пищевого сырья полностью и приостановить приемку для составления Акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей (согласно унифицированной форме ТОРГ-2 «Альбома унифицированных форм первичной учетной документации по учету торговых операций» утверждённых Постановлением Госкомстата РФ от 25.12.1998 № 132)

7.5. Сведения о поставке пищевой продукции и пищевого сырья, не соответствующих условиям Контракта о качестве и ассортименте, указываются в товарной накладной и в Акте, указанном в п. 7.4. Контракта.

7.6. При выявлении пищевой продукции и пищевого сырья ненадлежащего качества, Исполнитель обязан в течение 1 (одного) рабочего дня с даты подписания Акта, указанного в п. 7.4. Контракта заменить на пищевую продукцию и пищевое сырье надлежащего качества.

7.7. Ненадлежащее качество продуктов питания может быть подтверждено экспертизой качества продуктов питания, в том числе посредством лабораторных

испытаний соответствующей организации. В случае, если будет установлено ненадлежащее качество продуктов питания, все расходы на проведение вышеуказанных мероприятий возлагаются на Исполнителя.

8. Порядок сдачи и приемки оказанных услуг

8.1. По завершению каждого месяца учебного периода, в котором оказывались услуги по настоящему Контракту Исполнитель представляет Заказчику Акт сдачи-приемки оказанных услуг, документы, указанные в пункте 2.3 Контракта, а также счет-фактуру.

8.2. В течение 5 (пяти) рабочих дней после получения от Исполнителя документов, указанных в пункте 8.1. Контракта, Заказчик обязан провести приемку оказанных услуг в части их соответствия требованиям к объему и качеству, изложенным в Контракте и Задании Заказчика (Приложение № 1 к Контракту), и оформить ее результат в течение 5(пяти) рабочих дней либо направить Исполнителю в те же сроки мотивированный отказ от подписания указанных документов. В случае принятия решения о проведении независимой экспертизы, приемка оказанных услуг продлевается на срок проведения экспертизы.

8.3. Заказчик для приемки оказанных услуг (результатов отдельного этапа) исполнения Контракта может создать приемочную комиссию, которая состоит из пяти человек.

8.4. В случае несоответствия объема, качества услуг после их выполнения, а также невозможности или нецелесообразности продолжения оказания услуг Сторонами составляется соответствующий двусторонний Акт, содержащий перечень необходимых доработок, в соответствии с которым Исполнитель обязан в течение одного дня устранить выявленные недостатки без дополнительной оплаты, при условии, что они не выходят за пределы Задания Заказчика (приложение № 1).

8.5. В случае обнаружения недостатков в оказанных услугах Заказчик вправе потребовать от Исполнителя:

- безвозмездного устранения недостатков в течение 1(одного) рабочего дня;
- возмещения понесенных Заказчиком расходов по исправлению недостатков своими силами или силами третьих лиц.

8.6. Для проверки соответствия оказанных услуг условиям в части их соответствия условиям Контракта, Заказчик вправе провести экспертизу. Экспертиза оказанных услуг может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании Контрактов, заключенных в соответствии с Законом о контрактной системе.

8.7. Для проведения экспертизы качества продуктов питания, оказанных услуг Заказчик, эксперты, экспертные организаций имеют право запрашивать у Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Контракта и отдельным этапам исполнения Контракта.

8.8. Результаты проведения экспертизы, указанной в пункте 8.6 Контракта, оформляются в виде Заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации (представителями Заказчика или привлеченных им лиц, в случае, если экспертиза проводится силами Заказчика). Заключение должно соответствовать законодательству Российской Федерации.

8.9. В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы, указанной в п.8.6. Контракта, экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке результатов отдельного этапа исполнения Контракта либо оказанной услуги приемочная комиссия должна учитывать отраженные в Заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

8.10. Приемка оказанных услуг после устранения недостатков осуществляется в тот же срок и в том же порядке, указанном в п.8.1. - 8.5. Контракта.

9. Обеспечение исполнения контракта

9.1. В целях заключения Контракта Исполнитель предоставил следующее обеспечение исполнения своих обязательств: _____ (банковская гарантия, выданная банком и соответствующая требованиям статьи 45 Закона о контрактной системе, и в соответствии с документацией о закупке (иным документом, в зависимости от способа определения Исполнителя) или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику). Срок действия банковской гарантии должен превышать предусмотренный контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой банковской гарантией, не менее чем на 1 месяц.

9.2. Обеспечение исполнения Контракта представляется в размере 10 % от начальной (максимальной) цены Контракта в сумме _____ (Сумма указывается прописью) рублей.

9.3. Обеспечение исполнения Контракта в виде внесения денежных средств возвращается Исполнителю при условии надлежащего исполнения им всех обязательств по Контракту в течение 30 календарных дней.

9.4. В ходе исполнения Контракта Исполнитель вправе предоставить Заказчику обеспечение исполнения Контракта, уменьшенное на размер выполненных обязательств, предусмотренных Контрактом, взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта. При этом может быть изменен способ обеспечения исполнения Контракта.

9.5. Обеспечение исполнения Контракта обеспечивает все обязательства Исполнителя и распространяется, в том числе, на уплату неустоек в виде штрафа, пени, предусмотренных Контрактом, а также убытков, понесенных Заказчиком в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем своих обязательств по Контракту, в том числе убытков в связи с проведением экспертизы качества продуктов питания, в том числе лабораторных испытаний, оказанных услуг, в результате которой будет установлено их ненадлежащее качество.

Обеспечение исполнения Контракта удерживается Заказчиком в размере, равном сумме невыполненных обязательств, неустойки и причиненных убытков, в случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения своих обязательств Исполнителем, включая просрочку исполнения обязательств, одностороннего отказа Исполнителя от исполнения Контракта при отсутствии нарушения условий Контракта Заказчиком.

9.7. Реквизиты счета для перечисления денежных средств, в качестве обеспечения исполнения контракта:

Получатель:

1. Финансовое управление Администраций муниципального района Бирский район Республики Башкортостан (МКОУ СОШ с.В.Лачентау)

л/с __02004290000

ИНН __0213002429

КПП __025701001

Р/с ___40204810000000001130

в отделении НБ Республики Башкортостан г. Уфа

БИК __048073001

Назначение платежа: Обеспечение исполнения контракта в конкурсе с ограниченным участием на оказание услуг по организации питания обучающихся

ИКЗ 203021300242902570100100600056290000

9.8. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций исполнитель обязан предоставить новое

обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления заказчиком исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение.

10. Ответственность сторон

10.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, предусмотренных Контрактом.

10.1.1. В случае привлечения к исполнению Контракта соисполнителей, ответственность перед Заказчиком за неисполнение обязательств по Контракту несет Исполнитель.

10.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

10.2.1. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);

б) 5000 рублей, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 10000 рублей, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена Контракта превышает 100 млн. рублей.

10.2.2. В случае нарушения Исполнителем срока представления документов, необходимых для оплаты Контракта, Заказчик не несет ответственность, установленную пунктами 7.2-7.2.1 Контракта.

10.3.В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

10.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном настоящими Правилами, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

а) в случае, если цена контракта не превышает начальную (максимальную) цену контракта:

10 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта не

превышает 3 млн. рублей;

5 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

б) в случае, если цена контракта превышает начальную (максимальную) цену контракта:

10 процентов цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

1 процент цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно)

10.5. За каждый факт неисполнения Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в Контракте таких обязательств) в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 5000 рублей, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

в) 10000 рублей, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена Контракта превышает 100 млн. рублей.

10.6. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

10.7. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

10.8. Размер штрафа устанавливается Контрактом в соответствии с пунктами 3 – 9 постановления Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063» (далее – Правила), за исключением случая, предусмотренного пунктом 13 настоящих Правил, в том числе рассчитывается как процент цены Контракта, или в случае, если Контрактом предусмотрены этапы исполнения Контракта, как процент этапа исполнения Контракта.

10.9. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа) если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

10.10. Уплата неустоек (штрафов) не освобождает Стороны от выполнения принятых обязательств.

10.11.В случаях, не урегулированных Контрактом, Стороны несут ответственность за невыполнение либо ненадлежащее выполнение взятых на себя по Контракту обязательств в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

10.12.Оплата Контракта может быть осуществлена путем выплаты исполнителю суммы, уменьшенной на сумму неустойки (штрафов), при условии перечисления в установленном порядке неустойки в доход соответствующего бюджета бюджетной системы Российской Федерации на основании платежного документа, оформленного получателем бюджетных средств, с указанием исполнителя, за которого осуществляется перечисление неустойки (штрафов) в соответствии с условиями Контракта.

10.13. В случае если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафа, чем порядок, предусмотренный настоящими Правилами, размер такого штрафа и порядок его начисления устанавливается Контрактом в соответствии с законодательством Российской Федерации.

11. Обстоятельства непреодолимой силы

11.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение обязательств по настоящему Контракту, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, возникших после его заключения, в результате событий чрезвычайного характера.

11.2. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы.

11.3. При наступлении обстоятельств, указанных в пункте 8.1.-8.2., Сторона, для которой создалась невозможность исполнения ее обязательств, должна известить о них в письменном виде другую Сторону с приложением соответствующих доказательств и документов в десятидневный срок со дня наступления этих обстоятельств.

12. Порядок разрешения споров

12.1. До передачи спора на разрешение арбитражного суда Стороны обязаны принять все меры к его урегулированию в претензионном порядке.

12.2. Претензия должна быть направлена другой Стороне в письменном виде. По полученной претензии, Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 10 (десяти) календарных дней с даты ее получения.

12.3. Если претензионные требования подлежат денежной оценке, в претензии указывается истребуемая сумма и ее полный и обоснованный расчет.

12.4. В подтверждение заявленных требований к претензии должны быть приложены надлежащим образом оформленные и заверенные необходимые документы, либо выписки из них. В претензии могут быть указаны иные сведения, которые, по мнению заявителя, будут способствовать более быстрому и правильному ее рассмотрению, объективному урегулированию спора.

12.5. В случае невыполнения Сторонами своих обязательств и не достижения взаимного согласия споры по Контракту разрешаются в Арбитражном суде республики Башкортостан.

12.6. Если иное не предусмотрено законодательством Российской Федерации или Контрактом, любая корреспонденция (включая, уведомления, претензии, связанные с неисполнением или ненадлежащим исполнением, требования об уплате неустойки, связанная с Контрактом, будет считаться надлежащим образом доставленной другой Стороне и получена ею, если она передана нарочно уполномоченному представителю другой Стороны под роспись, отправлена заказным письмом с уведомлением о вручении, либо направлена другой Стороне по адресу электронной почты, указанному в Контракте.

12.7. В случае отправления корреспонденции посредством электронной почты корреспонденция считается полученной Стороной в день их отправки.

12.8. Стороны установили, что надлежащим и действующим адресом электронной почты Исполнителя будет являться следующий адрес:

_____

12.9. Стороны установили, что надлежащим и действующим адресом электронной почты Заказчика будет являться следующий адрес:

_____-

13. Срок действия и порядок расторжения Контракта

13.1. Контракт считается заключенным и вступает в силу с момента его подписания и действует до **31 декабря 2021** года включительно, а в части неисполненных сторонами обязательств – до полного их исполнения.

13.2. Прекращение (окончание) срока действия настоящего Контракта не освобождает Стороны от гарантийных обязательств (в случае их наличия), ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение настоящего Контракта, если таковые имели место при исполнении условий настоящего Контракта, а также от оплаты Контракта в части исполненных обязательств Исполнителем до даты окончания действия Контракта.

13.3. Контракт может быть расторгнут по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством.

13.4. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в следующих случаях:

– если в ходе исполнения Контракта будет установлено, что Исполнитель не соответствует установленным документацией о закупке требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем;

– отступление Исполнителя при оказании услуг от условий Контракта или иные недостатки в ее результате, которые не были устранены в установленный Заказчиком разумный срок, либо являются существенными и неустранимыми;

– неоднократное нарушение Исполнителем сроков оказания Услуг;

– оказание Исполнителем Услуг ненадлежащего качества с недостатками, которые не могут быть устранены в приемлемый для Заказчика срок;

– по иным основаниям, предусмотренным Гражданским Кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

13.5. Заказчик вправе провести экспертизу оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с пунктом 10.4. Контракта.

13.6. Если Заказчиком проведена экспертиза оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанной услуги в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

13.7. Решение заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее чем в течение 3 (трех) рабочих дней с даты принятия указанного решения, размещается в Единой информационной системе и направляется исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу исполнителя, указанному в Контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение заказчиком подтверждения о его вручении исполнителю. Выполнение заказчиком требований настоящей части считается надлежащим уведомлением исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения заказчиком подтверждения о вручении исполнителю указанного уведомления либо дата получения заказчиком информации об отсутствии исполнителя по его адресу, указанному в Контракте. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения решения заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта в Единой информационной системе.

13.8. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

13.9. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения контракта устранено нарушение условий Контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий Контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

13.10. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

13.11. В отношении порядка, сроков и оснований расторжения Контракта Исполнителем в одностороннем порядке применяются пункты 10.3.-10.10. настоящего раздела, за исключением требования об использовании Единой информационной системы.

13.12. При расторжении Контракта в связи с односторонним отказом Стороны Контракта от исполнения Контракта другая сторона Контракта вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

13.13. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в ходе исполнения Контракта будет установлено, что Исполнитель не соответствует установленным документацией о закупке требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

14. Адреса места нахождения, банковские реквизиты и подписи Сторон

Заказчик Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Основная общеобразовательная школа имени З.Н.Нуриева села Верхнелачентау муниципального района Бирский район Республики Башкортостан	Исполнитель Индивидуальный предприниматель Верещагин Андрей Аркадьевич
Адрес места нахождения: 452477, Республика Башкортостан, Бирский район, с. Верхнелачентау, ул. Тукая, д.15.	Адрес места нахождения: 452 469 Республика Башкортостан, г. Бирск, с. Пономаревка, ул. Карла Маркса, д. 74
Адрес для почтовых отправлений: 452477, Республика Башкортостан, Бирский район, с. Верхнелачентау, ул. Тукая, д.15.	Адрес для почтовых отправлений: 452 469 Республика Башкортостан, г. Бирск, с. Пономаревка, ул. Карла Маркса, д. 74
Телефон (факс): 8 (34784)3-94-66	Телефон (факс): 8 (34784) 3-11-29, 3-10-53, 2-29-94
Адрес электронной почты: vlachentau@mail.ru	Адрес электронной почты: zam@tdanton.ru
Реквизиты: л/с __02004290000 ИНН __0213002429	Реквизиты: ИНН __025702554844 Р/с ___40802810100490000827 Филиал

КПП __025701001 Р/с ___40204810000000001130 в отделении НБ Республики Башкортостан г. Уфа БИК __048073001	“Центральный” Банка ВТБ (ПАО) г. Москва К/с__30101810145250000411 БИК __044525411

_____Директор_____ _Индивидуальный предприниматель___

_____ /Бахтыгареева А.Х. _____ / А.А. Верещагин

(*подпись*) (Ф.И.О.) (*подпись*) (Ф.И.О.)

М.П. *М.П.*

Раздел №1 Наименование и описание объекта закупки

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на оказание услуг по организацию горячего питания учащихся.

1.1. Заказчик поручает и оплачивает, а Исполнитель на базе помещения школьной столовой Заказчика оказывает услуги по организации горячего питания учащихся школы (далее услуги), исключительно с применением в приготовлении пищи только мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов высокой степени готовности, кулинарные изделия и выпечка поставляются в готовом виде, на условиях, определенных контрактом и техническим заданием к контракту, являющейся неотъемлемой его частью.

1.2. Цена контракта включает в себя стоимость всех закупаемых товаров, все восстановительные затраты Исполнителя на приготовление пищи (далее – продукции), а также транспортирование товаров, полуфабрикатов высокой степени готовности и готовой продукции в школьную столовую и (или) буфет, их хранение, погрузочно-разгрузочные работы, страхование, таможенные пошлины, налоги, сборы, пошлины и другие обязательные платежи и все прочие затраты Исполнителя, связанные с исполнением контракта, и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, установленных контрактом.

Цена за 1 кг, л продукции формируется из стоимости товаров, закупаемых Исполнителем для приготовления продукции плюс наценка общественного питания или торговая надбавка Исполнителя. Исполнитель производит калькуляцию стоимости продукции в соответствии с требованиями к калькуляции продукции общественного питания. Максимально возможный размер наценки на продукцию, реализуемую Исполнителем, устанавливается согласно “Методическим рекомендациям «Требования к специализированной организации осуществляющей услуги питания в образовательных учреждениях Республики Башкортостан» от 15.03.2017 г.”.

2. Обязательства Исполнителя.

2.1. На базе школьной столовой (буфета) организовать питание учащихся в виде горячих завтраков (далее – рационы питания), буфетной продукции, мучных и кондитерских изделий, при необходимости диетическое питание, с широким ассортиментом блюд и изделий для школьного питания, высокого качества, с соблюдением технологии приготовления продукции общественного питания, норм закладки продуктов, в соответствии с действующими в РФ сборниками рецептур и технологическими нормативами, ежедневно в дни учебы, кроме выходных, праздничных дней и карантинных мероприятий.

2.2. Согласовать примерное меню для двух возрастных категорий учащихся и ассортиментный перечень буфетной продукции с Заказчиком.

2.3. В соответствии с утвержденными примерными меню рационов питания, самостоятельно определять объемы (потребность) закупаемых продовольственных товаров необходимых для организации питания. Осуществлять закупки товаров, используемых для приготовления продукции, установленного ассортимента и характеристик конкурентными и иными способами, с предварительным согласованием начальных (максимальных), закупочных цен с Заказчиком в течении 10 (десять) календарных дней со дня заключения контракта.

2.4. На базе собственного (арендованного) предприятия общественного питания (пищеблока):

– осуществлять приемку и хранение товаров, необходимых для приготовления продукции;

– изготавливать необходимые полуфабрикаты высокой степени готовности для школьной столовой, не имеющей заготовочные (овощные, мясо – рыбные) цеха;

– мучные кулинарные и кондитерские изделия для школьной столовой (буфета), не имеющей в составе мучного или кондитерского цеха;

– изготавливать продукцию для школьного буфета - раздаточной, при отсутстви школьной столовой.

2.5. Осуществлять доставку товаров, полуфабрикатов высокой степени готовности, продукции в школьную столовую (буфет) на собственных специализированных (арендованных) транспортных средствах специально предназначенных или специально оборудованных для транспортирования пищевых продуктов с соблюдением правил перевозки пищевых продуктов, готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности с соблюдением следующих условий:

– доставка готовой продукции осуществляется в специальных промаркированных термосах для горячих блюд, другая продукция доставляются в оборотной промаркированной таре с плотно подогнанными крышками, при этом тара должна соответствовать установленным требованиям для перевозки пищевых продуктов;

– сроки реализации продукции, включая время ее транспортировки не должны превышать установленных для такой продукции сроков реализации при этом время транспортировки Исполнителем с момента приготовления продукции (кроме буфетной) не должно превышать 50 минут.

2.6. Комплектовать штаты столовой, в том числе заведующими производствами (шеф – поварами), поварами квалификацией 4 - 5 разрядов, кухонными рабочими, мойщиками посуды.

2.7. Контрактаренды заключается на основании письменного заявления Заказчика и победителя аукциона по организации питания в Комитете по управлению собственностью Министерства земельных и имущественных отношений Республики Башкортостан по муниципальному району Бирский район Республики Башкортостан о предоставлении объектов муниципальной собственности в аренду. Имущество передается в аренду на основании контракта аренды и акта приема-передачи. Победитель аукциона по организации питания оплачивает арендную плату за арендованные нежилые помещения, оборудования и хозяйственного инвентаря.

2.8. Исполнитель принимает по акту в эксплуатацию помещение столовой при школе в состоянии пригодном для осуществления деятельности с имеющимся технологическим и холодильным оборудованием, коммуникациями, холодным и горячим водоснабжением, силовой электроэнергией, освещением, торговым залом с количеством посадочных мест, достаточным для организации питания детей и сотрудников; заключает контракта на техническое обслуживание (по текущему ремонту) вверенного оборудования, обеспечивать правильную и бережную эксплуатацию, с соблюдением правил техники безопасности; в случае, если по вине Исполнителя потребуется капитальный ремонт оборудования, Исполнитель несет затраты по такому ремонту; производить экономный расход электроэнергии и воды при наличии водо- и электросчетчиков.

Исполнитель несет расходы по:

– содержанию арендованных помещений и оборудования в надлежащем состоянии;

– оплате услуг связи на арендуемой площади, коммунальных услуг;

– проведению смывов с технологического оборудования, рук персонала, кухонной утвари в установленном порядке;

– проведению производственного контроля в установленном порядке;

– стоимости недоброкачественно приготовленной продукции, в случае выбраковки;

– эксплуатации, содержанию и ремонту инженерных коммуникаций на арендуемой площади.

2.9. Обеспечить гарантии качества и безопасности услуг (соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3.2.1293-03, СанПиН 2.3.2.1078-01), а также соответствующим государственным стандартам).

2.10. Осуществлять мероприятия по соблюдению санитарных норм и правил, в том числе: обеспечить своевременным и обязательным прохождением работниками пищеблоков медицинских и профилактических осмотров, разрабатывать и согласовывать с ТО Роспотребнадзора «План производственного и лабораторного контроля» за безопасностью приготавливаемых блюд и

соответствию их гигиеническим требованиям, в соответствии с планом направлять готовые блюда и кулинарные изделия на лабораторное исследование.

2.11. Обеспечивать школьную столовую (буфет) производственным инвентарем, столовой посудой и приборами, моющими и дезинфицирующими средствами, производственный персонал - спецодеждой и обувью.

2.12. Обеспечить школьную столовую (буфет) контрольно-измерительными приборами, согласно ФЗ от 26.06.2008 г. № 102-ФЗ «Об обеспечении единицы измерений».

2.13. Совместно с Заказчиком производить ежедневный бракераж каждой партии готовой пищи и надлежащее хранение бракеражной пробы в течение 48 часов, результат бракеража фиксировать в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

2.14. Вести в каждой школьной столовой (буфете) необходимую учетную документацию согласно требований СанПиН 2.4.5.2409-08 в том числе:

– для контроля за качеством продовольственного сырья «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» (СанПиН 2.4.5.2409-08);
– «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» (СанПиН 2.4.5.2409-08);
– «Журнал здоровья» (СанПиН 2.4.5.2409-08);
– «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» (СанПиН 2.4.5.2409-08).

2.15. Обеспечить доступ уполномоченным лицам Заказчика для осуществления контроля за соответствием ассортимента и качества используемых для приготовления продукции товаров требованиям, установленным Заказчиком.

2.16. Вывешивать утвержденное примерное меню и дневное меню в обеденном зале с наличием всей информации для потребителя в соответствии с требованиями действующих нормативных актов.

2.17. Для оказания услуг, в том числе с участием родительской платы:

– Перед началом оказания услуги заключать с родителями (законными представителями) учащихся трехсторонние контракта на оказание услуг по организации питания учащихся с участием родительской платы по форме согласованной с Заказчиком;
– использовать автоматизированные информационные системы учета и оборота денежных средств на питание учащихся, в том числе для персонифицированного контроля использования денежных средств Заказчиком и родителем (законного представителя) учащихся;
– обеспечить соблюдение законодательства о персональных данных учащихся;
– обеспечить безналичный прием денежных средств от родителей (законных представителей).

2.18. В соответствии с полномочиями по организации питания, установленными законодательством Российской Федерации, санитарными правилами и нормами для детей с хроническими заболеваниями питание должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания с соответствующей патологией. В целях создания условий для питания детей, страдающих хроническими заболеваниями, имеющих подтвержденные диагнозы «диабет», «целиакия», необходимо обеспечить реализацию комплекса мер, направленных на организацию питания детей с использованием персонифицированного меню во всех образовательных организациях.

2.19. Ежедневно перед началом работы столовой необходимо проводить уборку обеденного зала с применением вирулицидных дезинфицирующих средств путем протирания ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев, раковин для мытья рук при входе в обеденный зал.

2.20. Посадка детей в обеденных залах осуществляется при соблюдении социальной дистанции не менее 1,5 метров между классами. В обеденном зале одновременно могут находиться классы, из закрепленных кабинетов одного блока, расположенных на одном этаже, но не более 5.

2.21. При обеденном зале столовой устанавливают умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест.

2.22. Перед входом в обеденный зал ученики каждого класса тщательно моют руки в умывальника при обеденном зале с использованием мыла и обрабатывают антисептическим средством. При умывальниках для мытья рук необходимо обеспечить постоянное наличие мыла, бумажных полотенец (электрополотенец), дозаторов с антисептическим средством для обработки рук.

2.23. Не допускается пересечение потоков детей из разных классов во время мытья и обработки рук, в связи с чем необходимо предусмотреть временной промежуток между заходами классов в обеденный зал.

2.24. После каждого класса с использованием вирулицидных средств обрабатываются краны умывальников и поверхность обеденных столов и стульев (скамеек).

2.25. Каждые 2-4 часа проводится дезинфекция всех контактных поверхностей в обеденном зале: дверных ручек, выключателей, поручней.

2.26. Между приемами пищи следует проводить проветривание обеденного зала.

На период пандемии профилактические и дезинфекционные мероприятия в столовой проводятся на системной основе в рамках проведения мероприятий по недопущению распространения новой короновирусной инфекции и включает:

- меры личной гигиены, обеспечение персонала, оказывающими услуги по организации питания запасом одноразовых масок или многоразовых со сменными фильтрами масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с посетителями. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается;
- частое мытье рук с мылом, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами;
- дезинфекцию столовой и кухонной посуды. Столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования мыть в посудомоечных машинах с соблюдением температурного режима либо дезинфицировать путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием;
- проветривание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств. Проветривание обеденного зала в соответствии с графиком учебного процесса между приемами пищи. Дезинфекция с кратностью обработки каждые 2-4 часа всех контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей, поручней, поверхностей столов, спинок стульев. По окончании рабочей смены (или не реже, чем через 6 часов) проводятся проветривание и влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирание дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев, раковин для мытья рук при входе в обеденный зал (столовую);
- воздух в отсутствии людей рекомендуется обрабатывать с использованием открытых переносных ультрафиолетовых облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств;
- в санузлах для детей и сотрудников, при умывальниках для мытья рук необходимо обеспечить постоянное наличие мыла, туалетной бумаги (бумажных полотенец), установить санитайзеры (дозаторы) с антисептическим средством для обработки рук;
- контроль за организацией питьевого режима, обратив особое внимание на обеспеченность одноразовой посуды и проведение обработки кулеров и дозаторов.

В пищеблоках руководствоваться следующими обязательными требованиями государственных санитарно-эпидемиологических правил:

1. В период пандемии работа персонала пищеблоков должна быть организована с использованием средств индивидуальной защиты (маски и перчатки).

2. В столовых образовательных организаций, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, с максимальным сохранением пищевой ценности, кулинарной продукции и ее реализации: столовые, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

- столовые-доготовочные, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, порционирование и выдача блюд;
- буфет-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, приготовление горячих напитков.

3. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных учреждений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключающие встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала (п.2.5 СанПиН 2.4.5.2409-08).

4. Во всех производственных цехах устанавливают раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Необходимо предусмотреть установку резервных источников горячего водоснабжения, для бесперебойного обеспечения горячей водой производственные цеха и моечные отделения в периоды проведения профилактических и ремонтных работ в котельных, бойлерных и на водопроводных сетях горячего водоснабжения (п. 3.3 СанПиН 2.4.5.2409-08).

5. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами (п. 4.5 СанПиН 2.4.5.2409-08).

6. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку. На складах базовых организаций питания рекомендуется предусматривать многоярусные стеллажи и механические погрузчики (п. 4.6 СанПиН 2.4.5.2409-08).

7. Производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается (п. 5.2 СанПиН 2.4.5.2409-08).

8. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства согласно инструкциям по их применению (п. 5.6 СанПиН 2.4.5.2409-08).

9. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов (п. 5.7 СанПиН 2.4.5.2409-08).

10. Мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению (п.14-№ МР 3.1./2.3.6.0190-20).

11. Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенными для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается (п.4.9 СанПиН 2.4.5.2409-08).

12. При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты (п.16 МР 3.1./2.3.6.0190-20).

13. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств (п. 5.17 СанПиН 2.4.5.2409-08).

14. Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (п. 4.4 СанПиН 2.4.5.2409-08).

15. Столовые образовательных учреждений должны обеспечиваться достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии (п. 4.7 СанПиН 2.4.5.2409-08).

16. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью (п.12-№ МР 3.1./2.3.6.0190-20).

17. Уборка обеденных залов должна проводиться до и после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши (п. 5.3 СанПиН 2.4.5.2409-08).

18. Каждые 2-4 часа проводится дезинфекция всех контактных поверхностей помещений пищеблока: дверных ручек, выключателей, поручней, линии раздачи, разделочных столов.

19. Генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря следует проводить не реже одного раза в неделю. Для проведения дезинфекции использовать дезинфицирующие средства, применяемые для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению (п.п. 2.3., 2.5. СП 3.1/2.4.3598-20).

20. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности (п. 7.5 СанПиН 2.4.5.2409-08).

21. Для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается (п.13.2 СанПиН 2.4.5.2409-08).

22. Персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника в целях регулярной ее замены (п.13.3 СанПиН 2.4.5.2409-08).

23. В базовых организациях питания необходимо организовывать централизованную стирку специальной санитарной одежды для персонала (п. 13.4 СанПиН 2.4.5.2409-08).

24. Юридические лица независимо от организационных правовых форм и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания, с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, обеспечивают:

- наличие в каждой организации всех вышеперечисленных нормативных документов;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия

должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения при их наличии и качество воды в них;

- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы, в соответствии с настоящими санитарными правилами);
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;

- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды; исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций (п.14.2 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Для работников столовой руководствоваться следующими обязательными требованиями государственных санитарно-эпидемиологических правил

1. Во время пандемии при входе в здание работник пищеблока должен вытереть ноги об резиновый коврик, пропитанный дезинфицирующим средством.
2. Во время пандемии перед началом работы всем работникам пищеблока измеряется температура тела с занесением результатов в журнал термометрии.
3. При температуре 37,1°С, либо иных явных признаках ОРВИ, работник пищеблока отстраняется от работы и направляется домой для вызова медицинского работника на дом.
4. При наличии симптомов и признаков ОРВИ работникам пищеблоков рекомендуется оставаться на дома.
5. На период пандемии организовать работу сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией по их применению (п. 2.3 СП 3.1/2.4.3598-20).
6. Использованную маску уложить в полиэтиленовый пакет и завязать его, а затем выбросить в мусорное ведро.
7. В случае, если используются многоразовые маски для лица, использованные маски сложить в пакет. Многоразовую маску нужно выстирать с мылом или моющим средством, затем обработать с помощью парогенератора или утюга с функцией подачи пара. После обработки маска не должна оставаться влажной, поэтому в конце ее необходимо прогладить горячим утюгом.
8. После каждой смены деятельности работник пищеблока должен вымыть руки с мылом.
9. Персоналом столовой должно выполняться частое мытье рук с мылом, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.
10. В случае, если технологические процессы позволяют обеспечить расстояние между работниками, рекомендуется соблюдать дистанцию не менее 1,5 метров между людьми.
11. Организация при входе на объект мест обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками (п.3-№ МР 3.1./2.3.6.0190-20).
12. Работники столовой обязаны:
- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;

- не принимать пищу и не курить на рабочем месте (п. 13.5 СанПиН 2.4.5.2409-08).

13. В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться раздельно от санитарной одежды (в разных шкафах) (п. 13.6 СанПиН 2.4.5.2409-08).

14. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (п.13.10 СанПиН 2.4.5.2409-08).

15. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов

3. Порядок приемки и качества продовольственных товаров, используемых Исполнителем для организации питания, порядок отпуска и приемки услуг.

Продовольственные товары, используемые для приготовления питания учащихся должны соответствовать по ассортименту, а также соответствовать требованиям действующих стандартов (ГОСТов), технических регламентов (ТР) и санитарно-технических условий удостоверяться сертификатом соответствия (декларацией о соответствии) требованиям нормативных документов, оформленным по правилам системы сертификации ГОСТ Госстандарта России, иметь удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов.

3.1. На товар животного происхождения согласно закона «О Ветеринарии» ст.15, ст.21, Приказа Минсельхоза РФ от 16.11.2006г №422 «Об утверждении Правил организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов» о допуске в пищу продукции животноводства после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, требуется дополнительно наличие в момент поставки следующих документов:

– мясо сельскохозяйственных животных - квитанция, заключение и ветеринарная справка положенной формы (оригинал);

– мясо птицы и продукция птицеводства, рыба свежемороженая, рыба соленая, субпродукты, полуфабрикаты мясные – удостоверение качества и безопасности и ветеринарная справка положенной формы (оригинал);

– импортное мясо – ветеринарная справка положенной формы (оригинал);

– яйцо куриное - паспорт качества и ветеринарная справка положенной формы (оригинал);

– мед (не промышленный выпуск) - квитанция, заключение и ветеринарная справка положенной формы (оригинал).

3.2. Подкарантинная продукция (продукция растениеводства), при перевозках по территории Российской Федерации, а также подкарантинная продукция, вывозимая из карантинной фитосанитарной зоны, должна сопровождаться фитосанитарным (карантинным) сертификатом, в связи с чем в момент поставки требуется на данный товар дополнительно предоставлять Акты государственного карантинного фитосанитарного контроля Управления Россельхознадзора по Республике Башкортостан, на товар местного производства (овощная продукция) – заключения (протоколы лабораторных испытаний) на содержание нитратов, пестицидов и тяжелых металлов.

3.3. Исполнитель обязан осуществлять приемку поставляемых продуктов на основной склад по количеству и качеству в порядке, установленном действующим законодательством и инструкциями Госарбитража, в случае выявления скрытых недостатков уведомлять Заказчика в течение 3-х суток в письменной форме, по телефону/факсу, составлять акт о выявленных недостатках с приглашением представителя Заказчика.

3.4. Исполнитель отказывается от приемки товара, который:

– не соответствует требованиям нормативной документации;

– имеет явные признаки недоброкачественности;

– не имеет удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов изготовителя, подтверждающих происхождение продуктов и их соответствие требованиям нормативных документов;

– не имеет установленного срока годности или сроки годности истекли, или сроки годности минимальны и покупатель не может использовать товар в такие сроки;

– не имеет маркировки, содержащей сведения, предусмотренные 29-ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» или государственным стандартам, в том числе ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты питания. Информация для потребителей. Общие требования»;

– не соответствует наименованию, изготовителю, по цене и ассортименту, заключенной спецификации;

– не соответствует сорту, категории, другой информации, указанной в сопроводительных документах о качестве товара.

3.5. Исполнитель обязан поставлять продовольственные товары в столовую и буфеты с наличием информации или копии документов о качестве и безопасности товара, а также хранить подлинники таких документов на основном предприятии Исполнителя в течение всего срока действия контракта.

3.6. Товар должен быть упакован в тару, соответствующую требованиям ГОСТ, ТУ, СанПиН, установленных для пищевых продуктов, обеспечивающую сохранность товара при транспортировании, отгрузке, приемке и хранении в течение всего срока годности (хранения). Тара и упаковка товаров должны иметь соответствующую маркировку на русском языке и наличие информации о товаре в соответствии с ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты питания. Информация для потребителей. Общие требования».

3.7. Сроки годности продовольственных товаров, доставляемых в школьные столовые должны быть не менее 80 % от установленных сроков годности производителем товара.

3.8. Исполнитель обязан своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении контракта, а также к установленному контракту сроку обязан предоставить Заказчику результаты оказания услуг, предусмотренные контрактом, при этом Заказчик обязан обеспечить приемку оказанной услуги в соответствии с контрактом.

3.9. Стороны обязаны производить сдачу и приемку услуг по количеству и качеству в порядке, установленном действующим законодательством и настоящим контрактом.

3.10. Исполнитель обязан ежедневно оформлять документы (товарную накладную или дневной заборный лист, меню) на каждую отпускаемую партию продукции с указанием всей информации в соответствии с установленными законодательством унифицированными формами первичной учетной документации по учету торговых операций, требованиями налогового законодательства, требованиями санитарных норм и правил.

3.11. Качество и безопасность продукции должно соответствовать всем требованиям, предъявляемым к такой продукции, ассортимент, нормы закладки и выхода блюд и изделий

должны соответствовать утвержденному Заказчиком меню, рецептуре и калькуляции согласно нормативной документации.

3.12. Исполнитель производит отпуск готовой продукции учащимся и сотрудникам согласно графику получения пищи и количеству согласно заявки Заказчика, ежедневно передает Заказчику документы, подтверждающие отпуск продукции детям и сотрудникам (товарную накладную или дневной заборный лист) с указанием наименований и выходов готовых блюд и изделий, количества порций, времени отпуска, цены за единицу продукции, цены стоимости отпущенной за день продукции.

4. Техническая характеристика услуги:

№ п/п	Техническая характеристика услуги
1.	Приготовление рационов питания для учащихся ежедневно - в дни учебы с понедельника по пятницу, кроме субботы и воскресенья, праздничных дней, каникул и карантинных мероприятий. Срок исполнения контракта: с даты публикации итогового протокола, но не ранее 11 января 2021 г. по 31 декабря 2021 г.

2.	Виды рационов питания: – горячие завтраки/обеды.
3.	Стоимость рационов питания: 1. Стоимость сбалансированного горячего питания: - набор продуктов на одного учащегося из многодетных малообеспеченных семей при одноразовом питании в день в сумме: - 55 рублей 00 коп. (из средств Республиканского бюджета). - набор продуктов на одного учащегося с ограниченными возможностями и детей-инвалидов при двухразовом питании в день в сумме: - 90 рублей (из средств Республиканского бюджета). - набор продуктов на одного учащегося с ограниченными возможностями при двухразовом питании в день в сумме: - 10 рублей (из средств муниципального бюджета). - набор продуктов на одного учащегося с 1 по 4 классы в день в сумме: - 54 рубля 34 коп (из средств Федерального и Республиканского бюджетов).
4.	Требования к месту поставки товара, месту выполнения работы или оказания услуги: в соответствии с пунктом 2. “Информация о заказчиках, информация о контрактной службе, контрактном управляющем, ответственных за заключение контракта и уполномоченном органе” конкурсной документации.
5.	Сроки поставки товара или завершения работы либо график оказания услуг: - Сроки оказания услуг начало: с момента публикации итогового протокола, но не ранее «11» января 2021 года, окончание: «31» декабря 2021 г.

1. **График выдачи готовых блюд** (наименование учебного заведения)**:**

Смена	Возраст, лет	Класс	Рацион (прием пищи)	Время приема пищи
1 смена	7-11	1-4	Завтрак	
	7-11	1-4	Обед	
	11-18	5-11	Завтрак	
	11-18	5-11	Обед	
2 смена	7-11	1-4	Обед	
	7-11	1-4	Полдник	
	11-18	5-11	Обед	
	11-18	5-11	Полдник	

Питание обучающихся обеспечивается организацией общественного питания Исполнителя соответствующей требованиям к технологическому и холодильному оборудованию, инвентарю, режиму обработки сырья, технологии приготовления пищи, правилам личной гигиены персонала, предъявляемых к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Производство (изготовление) пищевых продуктов для питания детей должно соответствовать требованиям, предъявляемым к производству специализированной пищевой продукции для питания детей.

Исполнитель несет ответственность за качество приобретаемых продуктов питания, иных товаров.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Посуда для приготовления и хранения рационов питания должна отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), при их использовании для производства пищи, должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

Исполнитель должен осуществлять систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях в соответствии с рекомендуемыми

номенклатурой, объемами и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований Санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-08.

Обязательное соответствие услуг горячего питания и процессов их производства, безопасности пищевых продуктов, предназначенных для питания детей, процессов их обработки, хранения, перевозки, реализации и утилизации следующим требованиям:

требования к безопасности оказания услуг:

Наличие санитарно-эпидемиологического заключения на услуги общественного питания независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности на основании СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001г. № 31(с изменениями и дополнениями).

требования к качеству оказываемых Услуг:

требования, установленные нормативными документами Евразийского Экономического союза (Таможенного союза), законодательством Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими нормативами, иными нормативными и техническими документами, в том числе:

– Закон Российской Федерации от 07.02.1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

–Федеральный закон от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

– Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;

– Федеральный закон от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299)

– Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880) и перечень стандартов к техническому регламенту;

– Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881);

– Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания (ТР ТС 027/2012, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 15.06.2012 № 34);

–Технический регламент на масложировую продукцию (ТР ТС 024/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883) и перечень стандартов к техническому регламенту;

– Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882) и перечень стандартов к техническому регламенту;

– Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769);

– Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013 утв. решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68);

– Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013, принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 года № 67);

– Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016, принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 года № 162);

– Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044/2017, принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06. 2017 года №45);

– Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» до 01.01.2021 года;

– СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

– СанПиН 2.3.2.1940-05 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

– СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

– СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

– СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

– Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

– ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;

– ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

– ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

– ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Общие требования»;

– ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения»;

– ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;

– ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

– ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;

– ГОСТ 31989-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;

– ГОСТ Р 54607.2-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания»;

– ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»;

– Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

– Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

– МР 2.4.0179-20 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации»;

– МР 2.4.0162-19 «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации»

2.3.3. Исполнитель должен соблюдать технологию приготовления продукции общественного питания, нормы закладки продуктов, в соответствии с действующими в Российской Федерации сборниками рецептур и технологическими нормативами в том числе Химический состав Российских пищевых продуктов, под ред. И. М. Скурихина и В. А. Тутельяна, 2002 г. с изменениями 2009.г.

В случае прекращения действия нормативных актов, определяющих оказание услуг, услуги должны оказываться в соответствии с нормативными актами, действующим на момент оказания услуг. Исполнитель самостоятельно изучает нормативные акты в отношении оказываемых услуг, отслеживает изменение или отмену таких актов и введение в действие новых.